

Frittini Di Patate

Grattugiare le patate (precedentemente pelate, lavate e asciugate), raccogliendo il passato in una ciotola. Incorporarvi il provolone grattugiato, la farina bianca setacciata, le uova, un pizzico di sale e una macinata di pepe. Amalgamate alla perfezione gli ingredienti ottenendo un composto omogeneo. Mettere sul fuoco l'apposita padella dei fritti con abbondante olio e, appena sar? ben caldo ma non bollente, versatevi a cucchiariate il composto di patate, lasciando cuocere e dorare perfettamente i 'frittini' da una parte e dall'altra. Quando risulteranno giustamente rosolati all'esterno e cotti all'interno, sollevarli dall'olio con un mestolo forato e appoggiarli su un piatto coperto con un doppio foglio di carta bianca da cucina, quindi sul piatto da portata caldo coperto con un tovagliolino; servire subito.

Ingredienti

60 G Formaggio Provolone Piccante
400 G Patate
60 G Farina Bianca
2 Uova
Sale
Pepe
Olio D'oliva

Note

Preparazione: 20 minuti.